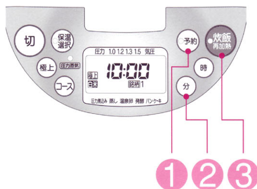
浸し炊飯する

お米を浸してから炊くとき（浸し炊飯）



浸し

○浸し中の温度を制御し、お米に水を十分吸わせてから炊き始めます。
○浸す時間の目安は夏場30分程度、冬場60分程度をおすすめします。
○予約炊飯との組み合せはできません。

お願い

●具や調味料の入るものは浸し炊飯をしないでください。（沈殿してうまく炊けないため）

例）60分浸してから炊く場合

1 〇予約 を押して浸し時間を選ぶ

浸し時間は分数が表示されます。

●〇予約を押す毎に

予約1 ▶ 予約2 ▶ （浸し時間）

の表示にかわります。

●炊きかた設定 →P.14、15 または健康メニュー設定 →P.18〜21 を確認してください。

●**浸し時間**は前回セットした時間を記憶しています。

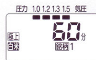


2 分 を押し、浸し時間を表示させる

●押す毎に以下の順で、10分単位で時間がかわります。

30分 ▶ 40分 ▶ 50分 → 60分 ◀ 10分 ◀ 20分 → 30分

の順に表示がかわります。



3 炊飯(再加熱) を押し、予約 ランプを点灯させる

ブザーが鳴ってセット完了

炊飯（再加熱）ボタンを押さないと浸し炊飯のセットは完了しません。

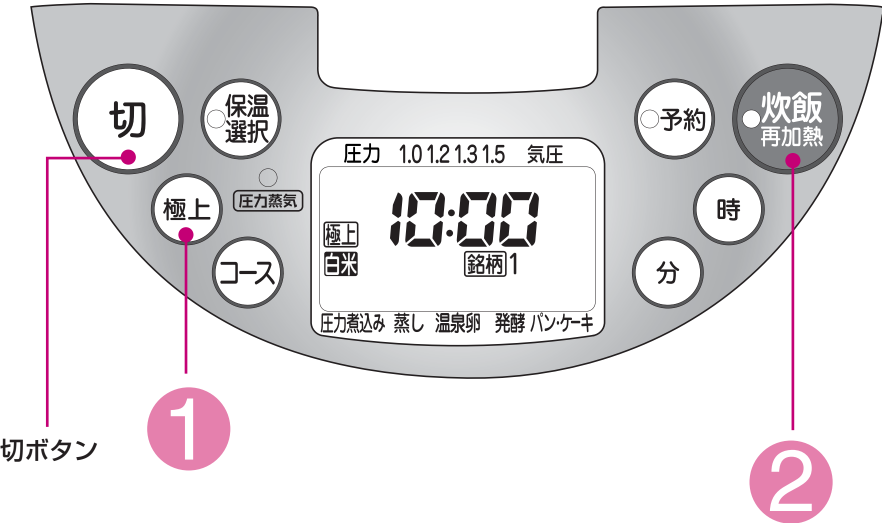
セット後20秒以内にもう一度炊飯（再加熱）ボタンを押すと新米に切替え（解除）できます。

●炊飯を開始すると、炊飯ランプが点灯します。

※浸し中は炊き始めまでの残時間を分単位で表示します。



いろいろなごはんを炊く（1）



炊飯容量と炊き上がるまでの時間の目安

炊きかた		水タンクを使う	圧力	炊飯容量		炊飯時間の目安
				1.0Lタイプ	1.8Lタイプ	
極上 五穀米	銘柄1	○	1.0	1～5.5カップ	1～10カップ	60分～90分
	銘柄2	○	1.3	1～5.5カップ	1～10カップ	80分～110分
	銘柄3	○	1.3	1～5.5カップ	1～10カップ	90分～120分

※新米モード選択時も炊飯時間はほぼ同じです

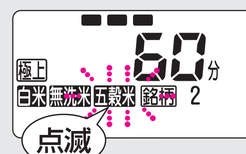
炊きかたの特長

炊きかた		炊きかたの特長	ご注意
極上 五穀米	銘柄1	銘柄2 で炊くと軟らかめに感じるとき。 軟らかめに炊ける雑穀が多いブレンド。 （アマランサス・あわ・ひえ など）	●五穀米（雑穀米）は白米に混ぜて炊飯します。 混ぜる量は2～3割程度にしてください。 ●雑穀の種類・配合によって硬さが異なります。 最初は 銘柄2 でお試しいただき、お好みで銘柄1・2・3から選んでください。 ●水に浮きやすい雑穀（アマランサスなど）がふた加熱板や調圧弁などに付く場合は、銘柄1 で炊飯してください。
	銘柄2	標準的な雑穀のブレンド。 雑穀の量が少ないとき。	
	銘柄3	銘柄2 で炊くと硬めに感じるとき。 硬めに炊ける雑穀が多いブレンド。 （黒米・赤米・はと麦 など）	

五穀米（雑穀米）／銘柄1・2・3

1 極上 を押し、極上・五穀米の希望の銘柄を点滅させる

●ボタンを押すごとに
極上・白米の銘柄1・2・3
↓
極上・無洗米の銘柄1・2・3
↓
極上・五穀米の銘柄1・2・3
↓
の順に切り替わります。

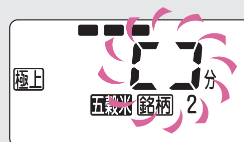


おおよその圧力を表示します。

●圧力は炊飯中に一番高くなる時のおおよその値です。

2 炊飯 再加熱 を押す

■ 炊飯 再加熱 点灯 点灯し、メロディー（ブザー）が鳴って、炊飯がはじまります。



約3秒回転表示



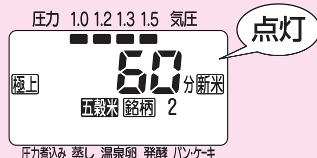
例）残時間60分の場合

●表示部に炊き上がりまでの残時間を、分単位で表示します。いつもの炊飯量や温度で計算した目安の時間です。

炊き上がりまでの残時間表示
・本体が温かい場合などは、残時間表示が出ない場合があります。（現在時刻の表示になります。）炊飯ランプが点灯していれば炊飯中です。
・炊飯の途中で、残時間表示が一度に進んだり、止まることがありますが、おいしく炊くためで故障ではありません。

新米への切り替えかた

炊飯開始後に炊飯ボタンを押すと 新米 に切り替わります。



もう一度押すと 新米 が解除されます。
（炊飯開始から20秒経つと受付けません）
新米 は次に炊くときも記憶しています。

炊き上がるとメロディ（ブザー）が鳴り保温になります。（保温ランプが点灯します。）



3 炊き上がったらごはんをほぐす

●保温の設定の切り替えは、→P.23 を参照してください。

●表示部に保温経過時間を0ｈ～24ｈまで１時間単位で表示します。（25時間以上になると現在時刻の表示になります。）



・ほぐさないと余分な蒸気を吸ってベタついたり固まることがあります。
・炊き上がったごはんの中央部が、やや くぼんだり、内がまに触れている部分がやわらかくなることがあります。これは IH 加熱の特徴で、内がま自体が発熱し、ごはんをつつみ込んで炊き上げるためです。

保　温

○長時間の保温はしないでください。
においや変色の原因になります。
標準保温のとき……… 12時間まで
おさえめ保温のとき… 24時間まで

○保温中は、ふたの内側・ふたパッキン・内がまにつゆがつきますが、ごはんの乾燥を防ぐためで故障ではありません。

4 切 を押し、プラグを抜く。

●五穀米の保温は、においや変色の原因になりますので、早めにお召しあがりください。

いろいろなごはんを炊く（2）　健康メニュー



切ボタン

1　2

⚠注意

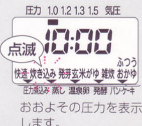
メニューを確認してください。特に水量の多い「玄米がゆ」「おかゆ」「雑炊」を圧力のかかる他のメニューで間違えて炊くと多量にふきこぼれて危険です。

健康メニュー	表示	水タンクを使う	使用する水位目盛	炊飯容量		炊き上がりまでの時間の目安	クッキングブック（別冊）参照ページ
				1.0Lタイプ	1.8Lタイプ		
炊き込み （おこわ） 注1） （麦ごはん） 注2）	圧力 1.0 1.2 1.3 1.5 気圧 10:00 炊き込み	使わない	炊き込み （おこわ） （分づき米）	1～4カップ	2～7カップ	50～75分	8～10ページ
発芽玄米 （注3）	圧力 1.0 1.2 1.3 1.5 気圧 10:00 発芽玄米	○	白米（無洗米） ふつう	1～4カップ	2～7カップ	45～65分	—
玄米 （分づき米） 注4）	圧力 1.0 1.2 1.3 1.5 気圧 10:00 玄米	○	玄米 （分づき米）	1～4カップ	2～7カップ	60～110分	10ページ
玄米がゆ	圧力 1.0 1.2 1.3 1.5 気圧 10:00 玄米がゆ	使わない	玄米がゆ	0.5～1カップ	0.5～1.5カップ	90～110分	12ページ
雑炊	圧力 1.0 1.2 1.3 1.5 気圧 10:00 雑炊	使わない	—	ごはん600gまで 注5）	ごはん900gまで 注5）	5～20分 注6）	14ページ
おかゆ	圧力 1.0 1.2 1.3 1.5 気圧 10:00 おかゆ	使わない	おかゆ	0.5～1.5カップ 注7）	1～2.5カップ 注7）	65～80分	13ページ

注1）おこわは、「おこわ」の水位目盛で水加減し、炊き込みを選んで炊いてください。
注2）麦ごはんは、「分づき米」の水位目盛で水加減し、炊き込みを選んで炊いてください。
注3）発芽玄米は発芽玄米1に対して白米2の割合で使用してください。
発芽玄米のみ又は発芽玄米の割合を増やす場合は、玄米の水位線で水加減し、玄米のコースを選択してください。
注4）分づき米は、「分づき米」の水位目盛で水加減し、玄米を選んで炊いてください。
注5）ごはんの重さの目安：茶わん1杯で約200g
注6）冷やごはんからの場合、約4分程度長くなります。また、入れる具によっても多少変わります。
注7）5分がゆを炊く場合、お米の量を約半分にしてください。

1 コース を押し、希望の健康メニューを点滅させる

●ボタンを押すごとに
ふつう→快速→炊き込み→発芽玄米→玄米→玄米がゆ→雑炊→おかゆ→圧力煮込み→蒸し→温泉卵→発酵→パン・ケーキの順に切り替わります。
パン・ケーキの次はふつうに戻ります。



おおよその圧力を表示します。

●圧力煮込み、蒸し、温泉卵、発酵、パン・ケーキの使いかたについては、料理に使う → P.22 を参照してください。
●ボタンを押すと前回お使いの健康メニューが表示されます。
●炊飯時間は表示しません。
●圧力は炊飯中に一番高くなる時のおおよその値です。

2 炊飯 再加熱 を押す

新米への切り替えかた

炊飯開始後炊飯ボタンを押すと 新米 に切り替わります。もう一度押すと 新米 が解除されます。
（炊飯開始から20秒たつと受付ません。）
新米 は次に炊くときも記憶しています。

■メロディー（ブザー）が鳴って、炊飯がはじまります。



●むらしになると炊き上がりまでの残時間を表示します。

メロディー（ブザー）が鳴り保温ランプが点灯したらでき上がりです。



3 炊き上がったらごはんをほぐす

●でき上がったら、なるべくお早めにお召しあがりください。

4 切 を押し、プラグを抜く。

●健康メニューの保温はしないでください。
（変色や、におい、べとつきの原因）

雑 炊

○保温中のごはんや、冷やごはんで作ります。
○火の通りにくい具を入れるときは、あらかじめ火を通しておいてください。
○レトルトパックのリゾットのあたためにも便利です。



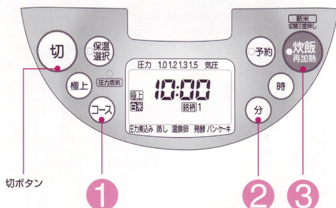
たまご雑炊
作りかた
クッキングブック → P.14



トマトとツナのリゾット風雑炊
作りかた
クッキングブック → P.14

料理に使う

バラエティー調理
（圧力煮込み／蒸し／温泉卵／発酵／パン・ケーキ）



⚠警告

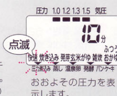
圧力煮込みの調理中はふたを開けないでください。やむを得ず開けるときは、切ボタンで調理を中止し、圧力が抜けるのを待ってから開けてください。

- ●蒸気口から蒸気が勢いよく出ますので注意してください。
- ●蒸気がでないことを確認し、ふたを開いてください。

バラエティー調理には水タンクを使いません。

1 コース を押し、希望のバラエティー調理に ▼ マークを合わせる

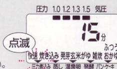
●ボタンを押すと
ふつう→快速→炊き込み→発芽玄米→玄米→玄米がゆ→雑炊→おかゆ→圧力煮込み→蒸し→温泉卵→発酵→パン・ケーキ
の順に押すごとに切り替わります。
パン・ケーキの次はふつうに戻ります。



おおよその圧力を表示します。

2 分 を押し、加熱時間を表示させる

- ●調理時間はクッキングブック（別冊）を参照してください。
- ●10分から5分単位で調整できます。
分量やお好みで調整してください。
- ●圧力煮込みは10分から調理時間を設定できますが具材が冷たい状態から調理する場合は15分以下の短い時間の設定では十分に温まりません。
15分以下の設定は調理の出来ばえにより追加して加熱する場合にご使用ください。



3 炊飯 再加熱 を押す

メロディー（ブザー）が鳴って、調理がはじまります。

●調理中は残時間を表示します。



4 メロディー（ブザー）が鳴ったら
できあがり

- ●保温はしないでください。
- ●内がまでの調理物の保存はしないでください。

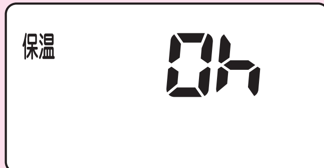
保温の切り替えかた

おさえめ保温

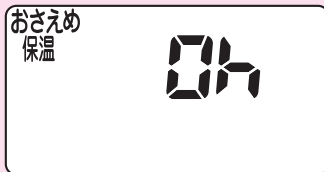
＊ごはんの温度を周期的に下げて、乾燥を防ぎます。このため、ごはんの温度が低く感じるときがありますが異常ではありません。

1 保温中に 保温選択 を押し、おさえめ保温 を表示させる

標準の保温の表示



おさえめ保温の表示



- おさえめ保温中は低めの温度で保温します。ごはんの温度が低く感じる時は、お好みに応じて再加熱してください。
- おさえめ保温 を選択すると、次回もその設定を記憶しています。
- おさえめ保温中は、つゆがふたの内側、ふたパッキン、内がまにつきますが、ごはんの乾燥を防ぐためで故障ではありません。
- もう一度 保温選択 を押すと、標準の保温に戻ります。
- 表示部に保温経過時間を0ｈ～24ｈまで１時間単位で表示します。
（25時間以上になると現在時刻の表示になります。）

お願い

- **おさえめ保温の場合は、24時間までにしてください。標準の保温の場合は、12時間までにしてください。（においや変色の原因になります。）**
- **保温中、においが気になる場合は、お手入れ → P.24、25 をしてください。**

保温したごはんの再加熱のしかた

タンク式スチームの再加熱

＊保温中のごはんをさらに温めたいとき

1 ごはんをほぐして、平らにする

お願い

- **ごはんの量は「白米」の水位目盛の3以下を目安にしてください。（加熱ムラの原因）**

2 保温中に 炊飯 再加熱 を押す

- 炊飯ランプが点滅し、再加熱を行います。
- 炊飯直後など本体が熱いとき、または本体が冷たいときは、ブザーが鳴り再加熱できません。
- 水タンクを付けなくても再加熱はできます。
（うるおい効果がなくなります。）
- 途中で止めるときは 切 を押してください。

保温に戻すときは、さらに 保温選択 を押してください。

（保温経過時間は0ｈから表示します。）

お願い

- **何度もくり返して再加熱しないでください。（乾燥やおこげの原因）**
- **冷めたごはんの温めなおしはしないでください。**

メロディー（ブザー）が鳴り、炊飯ランプが消えたら再加熱終了

再加熱時間の目安

標準の保温中：約6分

おさえめ保温中：約10分

お手入れ

使うたびに洗うもの

しゃもじ・内がま・ふた加熱板・フィルター・蒸気口キャップ・蒸し板・水タンク

⚠警告

お手入れは、必ずプラグを抜き、本体が冷めてから行ってください。（やけどの原因）

本体・ふた

固くしぼったふきんでふく。
アルカリ性の洗剤は使わない。（変色の原因）



蒸気口キャップ

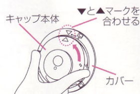
本体からはずして、食器用洗剤（中性）を使いスポンジなどのやわらかいもので洗う。

■はずしかた

①本体から取りはずします。

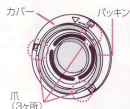


②図のように持ち、キャップ本体の▲マークを「はずす」の方向に回し、カバーの▼マークと位置を合わせるとはずれる。

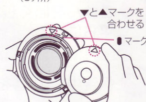


■取りつけかた

①パッキンをカバーの溝に入れる。



②キャップ本体の▲マークをカバーの▼マークの位置と合わせ、3ヶ所の爪を確実にはめ込み「しめる」の方向に回してカバーの▮マークの位置まで回して取りつける。

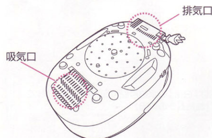


③▲マーク側を前側にしてフタに差し込み、蒸気口キャップの中央部を押さえて、確実に取り付ける。



吸気口・排気口

吸気口・排気口のごみを掃除機で吸い取る。



しゃもじ・しゃもじ受け・計量カップ・蒸し板

食器用洗剤(中性)を使い、スポンジなどのやわらかいもので洗う。

においが取れにくい場合

●炊き込みごはん・雑炊・バラエティー調理や保温の後のにおいが気に

1 内がまに水を入れる

●水の量は、1.0Lタイプでは「白米（無洗米）」の水位目盛2まで、1.8Lタイプでは「白米（無洗米）」の水位目盛4まで。
※水以外（洗剤など）は入れないでください。

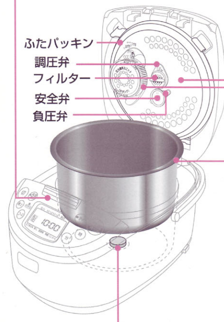
2 コース を押して炊き込みを選択する

3 炊飯/再加熱 を押す

お願い
- ベンジンやシンナー、漂白剤、みがき粉、たわし類は使わないでください。(表面を傷つける原因)
- ふた加熱板は分解しないでください。
- 食器乾燥器や食器洗い機は使わないでください。

フック部

米粒などがつまってふたが「カチッ」と閉まらないときはようじなどでかき出してください。



ふた加熱板　調圧弁・安全弁・フィルター

ふたからはずして、→P.5ふた加熱板ごとスポンジで洗ってください。
- 安全弁は綿棒などで2～3度押して動くことを確認してください。
- 負圧弁に異物があったりめくれのないことを確認してください。
- フィルターにごはんなど異物が詰まっているときは外して洗ってください。
- 安全弁や調圧弁にごはんなど異物が詰まっている時は、綿棒などで取り除いてください。
- パッキンは外れないので引っぱらないでください。変形すると圧力がかからず上手く炊けない原因になります。

水タンク

ふた加熱板からはずして、スポンジで洗ってください。はずしかた→P. 5
- 水タンクはふたを外して中を洗うことができます。

■水タンクふたの外しかた
ふたを左に回して外す
(図以上は分解しないでください)

■水タンクふたの取り付けかた
水タンクふたを水タンクに
合わせて右に回します



- 水タンクの取付部など、細かい部分の汚れが気になる場合は綿棒などで掃除してください。
- **水タンク・ふた加熱板は、使用後洗い、水分をよくふき取ってください。**
水分が残っていると、ふた加熱板に錆(サビ)が発生することがあります。

温度センサー

こびりつきができたら、細かい紙ヤスリ(600番程度)に水をつけてこすり落とし、固く絞ったふきんでふき取る。

内がま

スポンジなどのやわらかいもので洗う。

お願い
- 変形するとおいしく炊けなくなることがあります。取り扱いはていねいにお願いします。
- フッ素被膜をいためないために、次のことをお守りください。(付属のしゃもじを使う、金属製のおたまや泡立て器などを使わない)(スプーンや茶わんなどを入れて洗わない)(酢は使わない)(みがき粉やたわしで洗わない)
- フッ素被膜は、ご使用により消耗しますので、大切にお使いください。

使用中、色むらができることがありますが、性能や、衛生上の支障はありません。フッ素被膜は、人体に害はありません。

なるときには、以下の方法でお手入れしてください。

4 約60分程経ったら (切) を押す

※自動停止はしません。

- 終了直後は、内がまやふた加熱板が熱くなっていますので、本体が冷めてからお湯を捨て、水滴をふき取ってください。
- においによっては、完全に落ちないものもあります。

●左記でもにおいが気になるときは
①ふた加熱板の入る大きさの鍋・フライパンなどに食塩水(1%程度)を入れ、湯をわかす。
②湯がわいたら弱火にし、ふた加熱板を入れて15分程度加熱する。
③湯を捨て、ふた加熱板が冷めたら水洗いする。
※プラスチック部が変形しますので、空炊きしないでください。

故障かなと思ったら

修理を依頼される前に
次の点をもう一度お調べください。

	現象	原因
炊飯について	軟らかい ベタつく 硬い 芯が残る 生煮えになる	●水加減を確認してください。 ●お米の量を確認してください。 ◉白米・無洗米用、それぞれ専用の計量カップで計ってください。 ◉計量米びつは付属の計量カップと異なる場合があります。 ●アルカリ度の高い水で炊飯していませんか。(ベタつきの原因) ●お湯で洗米していませんか。(ベタつきの原因) ●硬度の高い水を使っていませんか。(海外のミネラルウォーターなど) ●割れ米が多くありませんか。 ●十分に洗米しましたか。 ●無洗米で、水とお米をなじませましたか。(かき混ぜてなじませる) ●無洗米で水加減するとき、水のにごりが多くありませんでしたか。(にごる場合はすすぐ) ●メニューの設定を間違えていませんか。 ●予約炊飯をしましたか。(やわらかくなる場合は水加減を少なく) ●炊き上がってごはんをほぐしましたか。 ●炊き込みごはんで、具を入れてから水加減をしていませんか。 ●炊き込みごはんで油の多い具や、たまり醤油を多く入れてませんか。 ●内がまの底や底部の温度センサーに異物がついていませんか。 ●炊飯の途中でプラグを抜いたり、切ボタンを押しませんでしたか。 ●炊飯中に停電していませんか。延長コードの使用やたこ足配線をしていませんか。
	こげる	●洗米、精米は十分ですか。 ●白米以外の炊飯は、きつね色にこげます。(炊き込み・おこわ・玄米・発芽玄米など) ●無洗米で水加減するとき、水のにごりが多くありませんでしたか。(にごる場合はすすぐ) ●メニューの設定を間違えていませんか。 ●内がまの底や底部の温度センサーに異物がついていませんか。 ●うすいきつね色のこげは故障ではありません。
	ふきこぼれる	●水加減が多くないですか。(軟の水位線までにしてください。) ●ふきこぼれやすい場合は、新米モードを選んで炊飯してください。 ※軟らかく炊きたい場合は新米モードを､水加減は軟の水位線の2ミリメートル上までにしてください。 ●お米の計量が少なくないですか。 ◉白米を無洗米用の計量カップ(グリーン)で計った。 ◉計量米びつは付属の計量カップの量と異なる場合があります。 ●洗米、精米は十分ですか。 ●無洗米で水加減するとき、水のにごりが多くありませんでしたか。(にごる場合はすすぐ) ●蒸気口キャップをつけ忘れていませんか。 ●メニューの設定を間違えていませんか。 ●炊飯中に蒸気口キャップから勢いよく蒸気が出るのは圧力を抜くためで故障ではありません。

	現　象	原　因
炊飯について	炊き上がりに時間がかかる	●極上炊きを選んでいませんか。(じっくり、おいしくする炊きかたです。) ●メニューの設定を間違えていませんか。 ●水加減が多くないですか。 ●炊飯中に停電していませんか。 ●無洗米で水加減する前に、かき混ぜ、水とお米をなじませましたか。 ●無洗米で水加減するとき、水のにごりが多くありませんでしたか。(にごる場合はすすぐ) ●マイコン制御のない炊飯器(ガスがま等)に比べ、浸し、蒸らし、も自動で行うため時間が長くかかります。
	多量につゆがつく	●圧力方式で蒸気が抜けにくいため、炊飯直後にふたを開けると、つゆがたれることがあります。(気になる場合は10分ほど待って ふたを開けてください。) ●炊飯中に停電していませんか。
	ごはんの中央がくぼむ	●IH加熱の特徴で内がま自体が発熱し、対流するので炊きあがったごはんの中央部くぼんだり、内がまに触れている部分が白く見えることがあります。
	うすい膜ができる	●ごはんから出た旨みの素で、でんぷんが薄皮状になったものです。大火力と圧力で旨みの素をたくさん出すため、内がまの側面に薄皮がつく場合があります。
	水タンクの水の減りかたが少ない	水タンクの水1mLが蒸発すると約1600mLの蒸気になります。 蒸らし中に弁を閉じ蒸気を閉じ込めていますので、内がまの中には十分な量の蒸気が充満しています。
	ごはんの中に水タンクが落ちた	●水タンクは確実に取り付けてください。 (水タンクは安全な材質でできています。万一一緒に炊いてしまっても衛生上の支障はありません。)
	におう	●洗米、精米は十分ですか。 ●夏場に長時間の予約炊飯をしませんでしたか。 ●炊き上がってごはんをほぐしましたか。 ●ふた加熱板・蒸気キャップが汚れていませんか。 ●炊飯の途中でプラグを抜いたり、切ボタンを押しませんでしたか。 ●炊き込みやバラエティー調理のあとは臭いがする場合があります。(お手入れをしてください。) ●使いはじめは臭い(プラスチックやゴムの臭い)を感じることがありますが、ご使用とともになくなります。
	炊き込みごはんがうまく炊けない	●具を入れてから水加減していませんか。(水と調味料で水加減してから具を入れます。) ●調味料をよく混ぜましたか。(内がまの底に沈殿すると熱の伝わりが悪くなります。) ●具をお米と混ぜていませんか。(具が底にあると熱が伝わらない場合があるので、具は上にのせ、炊きあがったら混ぜる。) ●すぐに炊きましたか。(予約したり長い時間浸すと、具が変質したり、調味料が沈殿してうまく炊けない場合があります。) ●油の多い具や、たまり醤油を多く入れてませんか。 ●炊き込みごはんの指定量より多く炊いていませんか。(1.0Lタイプ:4カップまで、1.8Lタイプ:7カップまで) または具の量が多くありませんか。 (具の量はお米の重量の30～50%が適量です)
	おこわがうまく炊けない	●もち米100%で炊いていませんか。(炊きおこわは、もち米2に対し、うるち米(ふつうの精白米)1を混ぜます。)
	雑炊がうまくできない	●卵を入れていませんか。(釜底に沈殿して卵焼きになり、熱が伝わらなくなるので、雑炊ができ上がってから卵を溶いて全体にかけるように入れます。) ●汁の量に対し、具の量が多くないですか。(米と具が隠れるくらい汁を入れます。)
保温について	水タンクの水の減りかたが少ない	●ふたの開け閉めなどで内がまの中が乾燥すると、それを補うように蒸気が出ますので使いかたにより、水の減りかたが少ない場合があります。

故障かなと思ったら(つづき)

修理を依頼される前に
次の点をもう一度お調べください。

	現象	原因
保温について	におう 黄ばむ	●12時間を越える保温、24時間を越えるおさえめ保温、再加熱の繰り返しをしていませんか。 ●水タンクを付けていても、長時間の保温ではにおいや黄ばみが発生します。 ●洗米、精米は十分ですか。 ●炊きあがってごはんをほぐしましたか。 ●しゃもじを入れたまま保温していませんか。 ●冷えたご飯を注ぎ足していませんか。 ●ふた加熱板・蒸気口キャップが汚れていませんか。
	乾燥する	●12時間を越える保温、24時間を越えるおさえめ保温、再加熱の繰り返しをしていませんか。 ●水タンクに水を入れて、取り付けましたか？ ●内がまの底や底部の温度センサーに異物が付着していませんか。 ●内がまのふちや、ふたのパッキンに異物が付着していませんか。 ●蒸気口キャップをつけ忘れていませんか。
	露がつく、ベタつく	●炊き上がったごはんをほぐしましたか。 ●少量のごはんの保温は中央に盛ってください。 ●炊飯直後や、おさえめ保温の温度を下げる途中で露がつくことがあります。 ●ふたの内側や内がまに露がつくのは乾燥を防ぐためで故障ではありません。
	保温温度が低い	●おさえめ保温になっていませんか。
再加熱について	再加熱ができない	●本体が熱いとき(炊飯終了後、再加熱後)、および本体が冷たいときはブザーが鳴り、再加熱できません。 ●保温が「切」になっていませんか。再加熱できるのは保温中のみです。
予約について	予約したのに すぐ炊き始める	●時計の現在時刻は合っていますか。(24時間時計です。再確認してください。) ●現在時刻に近い時間を予約すると、すぐに炊き始めます。(予約時間は炊きあがる時刻のためで、炊飯に必要な時間早く炊き始めます。)
	予約時刻に炊けない	●時計の現在時刻は合っていますか。(24時間時計です。再確認してください。) ●予約時間中に停電していませんか。 ●現在時刻に近い時刻に予約すると、すぐに炊き始めますが、炊飯する時間が必要なため予約時刻に炊きあがりません。
	浸し時間に炊けない	●浸し炊飯は浸し時間の設定です。60分の設定は60分浸してから炊飯を始めるものです。60分後に炊きあがる予約ではありません。
表示・操作について	時刻合わせができない	●炊飯中・保温中・予約中は時刻合わせできません。 ●早送りしない操作方法に切替わっていませんか。→P.10
	炊飯残時間表示について	●使い始めは炊飯開始時に長めの時間を表示し、炊飯の途中で残時間が一度に進みます。 ●おいしく炊きあげるために、途中で残時間が一度に進んだり、止まる場合があります。(特にいつもと違う量を炊いたとき) ●本体が温かいときは炊飯残時間表示が出ません。(現在時刻が表示されます。)
	ー:ーー表示 または H0表示が出る	●H0表示のときは切ボタンを押すとー:ーーになります。現在時刻を合わせ直してください。→P.10
	表示が消える	●プラグを抜いて差し込むごとにー:ーーまたはH0表示になる場合は、本体に内蔵しているリチウム電池の寿命です。炊飯・保温はできますが、現在時刻を合わせないと予約はできません。お求めになった販売店に電池交換(有償)をご依頼ください。(電池は専用品でお客様には交換できません。)
	C1またはC2を表示する	●延長コードの使用、たこ足配線などで電源電圧が異常に低くなったときなどに表示します。切ボタンを押し別のコンセントをお使いください。
	H1～H8を表示する	●切ボタンを押しても時計表示に戻らないとき、度々同じ表示になるときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

現象		原因
内がまについて	フッ素被膜に色むらがある	●底部に金色の粒子が無数にあり、粒子の間隔が不均一でむら状に見えることがあります。 ●ご使用とともにフッ素被膜に色むらが出ることがありますが、性能や衛生上の問題はありません。
	フッ素被膜に傷がある	●フッ素被膜を傷めないために次ぎのことをお守りください。 「洗米に泡た て器などを使わない」「付属のしゃもじを使う」「スプーンや茶わんなどを入れて洗わない」「酢は使わない」「みがき粉やたわしで洗わない」 ●鋭利なもので点状の傷を付けてしまった場合は、お米のでんぷんが入り込んで茶褐色化する場合があります。無理に落とそうとしてフッ素被膜に傷を付けないでください。(フッ素被膜および金色の粒子は人体に害はありません。)
音について	メロディー音がうるさい	●メロディー音を低くすると聞こえにくくなります。(予約炊飯などで朝など音が気になるとき) →P.10
	音がする	●炊飯中に間欠的に蒸気(圧力)を抜く音がします。音が気になる場合は「無洗米の銘柄1」を選んでください。 ●「カチッ」と音がするのは圧力調整装置が動作する音です。 ●「ブーン」と音がするのは内部の熱を逃がすためにファンが回っているからです。 ●「ジー」または「カチッ」と音がするのはIH加熱の音で異常ではありません。保温中も間欠的に加熱するため、音がします。
	プラグを差し込むとき カチッと音がしたり、火花が出る	●インバーター回路に充電するためで故障ではありません。
その他	ふたが閉まりにくい ふたが閉まらない	●圧力式のため密閉度が高く、ふたを閉めるのに重く感じることがあります。ゆっくり閉めてください。特に炊きあがって直ぐは蒸気で圧力が高まり、閉まりにくく感じます。
	ふたが開かない ふたの開きが遅い	●炊飯中は圧力がかかり、フックボタンにロックがかかります。無理に開けないでください。(切ボタンを押して十分に蒸気を抜いてからふたを開いてください。) ●圧力式のため密閉度が高く、フックボタンを押してからふたが開くまで少し時間がかかることがあります。
	ふたと本体の間から蒸気が出る	●ふた加熱板が変形したり、パッキンがゆるんでいませんか。(パッキンは無理に引っ張らないでください。)ふた加熱板を下記の交換部品と交換してください。
	本体とふたの隙間が大きい	●調圧弁の穴が詰まっていませんか。中のボールが異物で動かなくなっていませんか。お手入れしてください。 ●圧力がかかると本体とふたの隙間が広がりますが故障ではありません。
	テレビ・ラジオ・インターホン コードレス電話などに雑音が入る	●距離が近いと雑音や画面のちらつきの原因になる場合がありますので距離を離してください。(目安として3m)

■以上のことをお調べいただき、その上でご不審な点がありましたら、お買い上げになった販売店などにご相談ください。
■ふた加熱板や内がまが変形・フッ素被膜がはがれた場合は、お買い上げになった販売店などで新しくお買い求めください。

使用中、停電になったとき

炊飯中
再通電後、炊飯を続けます。

保温中
再通電後、保温を続けます。
(ごはんの温度によっては、保温をやめます。)

予約(浸し)中
再通電後、予約(浸し)を続けます。

■別売部品(交換部品)

2006年6月現在

型名	部品番号	希望小売価格(税込み)	部品番号	希望小売価格(税込み)
RZ-FV100J	内がま：RZ-FV100J-001	8,925円	ふた加熱板：RZ-FV100J-004	2,520円
RZ-FV180J	内がま：RZ-FV180J-001	9,975円	ふた加熱板：RZ-FV180J-004	2,940円
RZ-FV100J RZ-FV180J	圧力蒸気ユニット(水タンク) (RZ-FV100J-005)	2,100円		

仕様

型　　　　　式		RZ-FV100J（1.0Lタイプ）	RZ-FV180J（1.8Lタイプ）
炊　飯　容　量		0.18L（1合）～1.0L（5.5合）	0.18L（1合）～1.8L（1升）
電　　　　　源		交流100V	
定　格　周　波　数		50-60Hz 共用	
消費電力	炊　飯　時	1400W	1400W
	保温時（平均）	30W（おさえめ保温の場合26W）	34W（おさえめ保温の場合30W）
コ　ー　ド　の　長　さ		1.0m	
大きさ	幅	25.8cm	30.1cm
	奥　　行	36.4cm	41.4cm
	高　　さ	21.9cm	23.6cm
質　量（重　さ）		約5.8kg	約7.7kg

※保温時（平均）の電力は、安定時1時間あたりの保温消費電力です。（室温20℃の場合）
※「切」の状態での1時間あたりの消費電力は約0.8Wです。

保証とアフターサービス（必ずお読みください）

■保証書（裏表紙）

保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき内容をよくお読みのあと大切に保管してください。

●保証期間はお買い上げの日から1年間、内がま内面フッ素被膜は3年間です。

■補修用性能部品の保有期間

圧力IH ジャー炊飯器の補修用性能部品の保有期間は製造打切り後6年です。

●補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談 並びにご不明な点は、お買い上げの販売店 または 取扱説明書に記載の「ご相談窓口」→P.31にお問い合わせください。

■ご転居されるときは

ご転居により、お買い上げの販売店のアフターサービスを受けられなくなる場合は、前もって販売店にご相談ください。ご転居先での日立の家電品取扱店を紹介させていただきます。

■修理を依頼されるときは 持込修理

「故障かなと思ったら」→P.28～29を調べていただき、なお異常のあるときは、スイッチを切りコンセントからプラグを抜き、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

●保証期間中は

修理に際しましては、保証書をご提示ください。
保証書の規定に従って販売店が修理させていただきます。

●保証期間が過ぎているときは

修理すれば使用できる場合には、ご希望により修理させていただきます。

■修理料金の仕組み

修理料金＝技術料+部品代

技術料	診断、部品交換、調整、修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器などの設備費、一般管理費などが含まれます。
部品代	修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材等を含む場合もあります。

「ご相談窓口」

（家庭電気製品の表示に関する公正競争規約による表示）

日立家電品についてのご相談や修理はお買上げの販売店へ

なお、転居されたり、贈物でいただいたものの修理などで、ご不明な点は下記窓口にご相談ください。

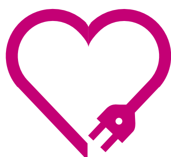
修理などアフターサービスに
関するご相談は
TEL 0120−3121−68
FAX 0120−3121−87
（受付時間）365日／9:00〜19:00

商品情報やお取り扱いに
ついてのご相談は
TEL 0120 −3121−11
FAX 0120 −3121−34
（受付時間）／9:00〜17:30（月〜土）、9:00〜17:00（日・祝日）
年末・年始は休ませていただきます。
携帯電話、PHSからもご利用できます。

- お客さまが弊社にお電話でご連絡いただいた場合には、正確にご回答するために、通話内容を記録（録音など）させていただくことがあります。
- ご相談、ご依頼いただいた内容によっては弊社のグループ会社に個人情報を提供し対応させていただくことがあります。
- 出張修理のご依頼をいただいたお客さまへ、アフターサービスに関するアンケートハガキを送付させていただくことがあります。

−06A−

愛情点検



長年ご使用の 圧力IH ジャー炊飯器の点検を！● 圧力IH ジャー炊飯器の補修用性能部品の保有期間は、製造打切り後6年です。

こんな症状はありませんか

- プラグやコードが異常に熱くなる。
- コードに傷がついていたり、ふれると通電したりしなかったりする。
- こげくさいにおいがする。
- 炊飯中底部のファンが回っていない。
- その他の異常・故障がある。

お願い

故障や事故防止のため、スイッチを切りコンセントからプラグを抜き販売店にご連絡ください。点検・修理についての費用など詳しいことは販売店にご相談ください。

日立アプライアンス株式会社
〒105-8410　東京都港区西新橋2-15-12　電話03（3502）2111

日立 圧力IH ジャー炊飯器保証書 持込修理

保証期間内に取扱説明書、本体ラベル等の注意書きにしたがって正常な使用状態で使用していて故障した場合には、本書記載内容にもとづきお買い上げの販売店が無料修理いたします。
お買い上げの日から下記の期間内に故障した場合は、商品と本書をお持ちいただき、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

※型式		※お買い上げ日 平成　年　月　日	保証期間 本体：1年 内がま内面フッ素被膜：3年
※お客様	ご住所 ご芳名	〒	様
※販売店	住所 店名		電話

※印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

1. 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
(イ) 使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。
(ロ) お買い上げ後の落下、引っ越し、輸送等による故障または損傷。
(ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障または損傷。
(ニ) 車両、船舶にとう載して使用された場合に生じた故障または損傷。
(ホ) 業務用に使用されて生じた故障または損傷。
(へ) 本書のご提示がない場合。
(ト) 本書に型式、お買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合。
(チ) 下記の使いかたをした場合の内がま内面フッ素被膜のふくれ、はがれ、変色、色むら、変形。
●金属製のおたま、スプーン、泡立て器、食器などかたいものを入れたり、使った場合。
●内がまをお手入れの際に金属たわし、ナイロンたわしなどを使用した場合。
●台所用中性洗剤以外の洗剤や漂白剤、クレンザーなどを使った場合。
●内がまの中で酢を使った場合。
●白米以外（みそ汁、カレー汁等の汁物や炊き込みごはんなど）の保温をした場合。
●お買い上げ後の落下や輸送などで生じたへこみ。
●その他取扱説明書、本体貼付ラベルなどの記載事項にそわない使いかたをした場合。
2. この商品は持込修理の対象商品です。郵送などで修理依頼された場合の送料などはお客様の負担となります。また出張修理をご希望の場合には、出張に要する実費を申し受けます。
3. ご転居の場合は事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
4. 贈答品等で本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合には取扱説明書の31ページの「ご相談窓口」にご相談ください。
5. 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保存してください。
6. 本書は日本国内においてのみ有効です。Effective only in Japan.

●この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または取扱説明書の31ページの「ご相談窓口」にお問い合わせください。
●お客様に記入いただいた保証書の写しは、保証期間内のサービス活動及びその後の安全点検活動のため記載内容を利用させて頂く場合がございますのでご了承ください。
●保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは、取扱説明書をご覧ください。

修理メモ

日立アプライアンス株式会社
〒105-8410　東京都港区西新橋2-15-12　電話03(3502)2111



このマークは、特定の化学物質（鉛・水銀・カドミウム・六価クロム・PBB（ポリブロモビフェニル）・PBDE（ポリブロモジフェニルエーテル））の含有率が基準値以下であることを示しています。
（規定の除外項目を除く）　JIS C 0950

詳しい環境情報は、当社のホームページでご覧いただけます。http://www.hitachi-ap.co.jp/company/environment/kankyo/